

CERDO

USOS:

iogoma de mascar, anticongelante, jamón, cuero, pegamento, salchicha, adhesivo, pinceles, tocino, fósforos, tiza, chuleta de cerdo, alimentos para animales, cemento

¿QUÉ ES LA CARNE DE CERDO?

La carne de cerdo es un componente importante de nuestra dieta. Proporciona proteínas a nuestro cuerpo que ayudan a desarrollar músculos fuertes y a que nuestro cuerpo crezca grande y fuerte. La carne de cerdo es también una gran fuente de hierro, zinc y vitaminas del grupo B.

La tecnología moderna, junto con el trabajo de los granjeros, ha traído a los consumidores el tocino, el jamón, las salchichas y otros productos de carne de cerdo con la menor cantidad de grasa posible. Los equipos electrónicos permiten a los granjeros monitorear el contenido de grasa del cerdo y ajustar la dieta del cerdo para producir carne con menos grasa. Este equipo, junto con las técnicas de reproducción, permite elegir animales menos grasos para criar y suministrar a los consumidores con productos menos grasos, pero sabrosos. En comparación con hace diez años, la carne de cerdo tiene un 30% menos de grasa, un 14% menos de calorías y un 10% menos de colesterol.

VOCABULARIO

CASTRADO: un cerdo macho no utilizado para procrear.

VERRACO: un cerdo macho no utilizado para procrear.

PARTO: nacimiento de lechones.

MARRANA: un cerda joven que no ha parido lechones.

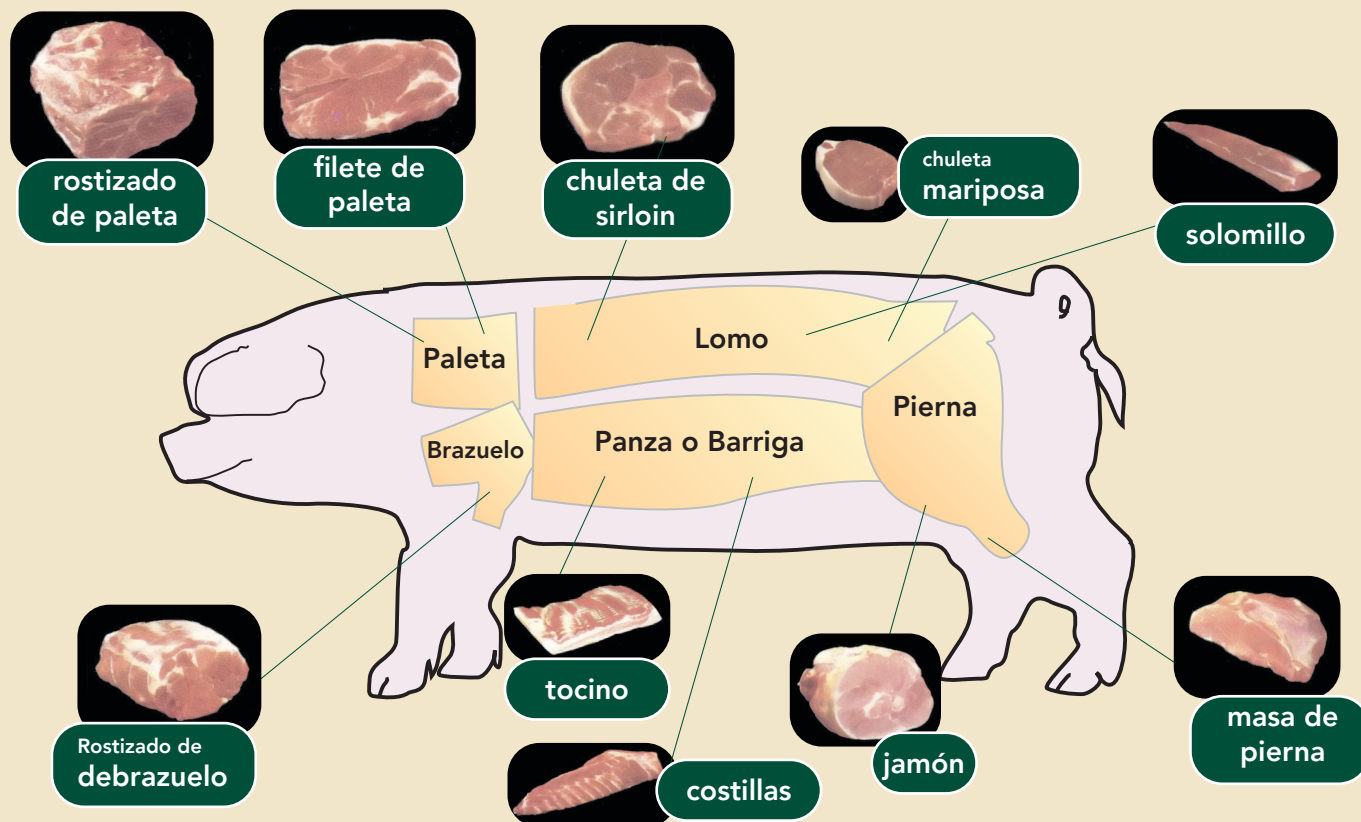
CAMADA: un grupo de lechones nacidos al mismo tiempo. Usualmente, el tamaño de camada es entre 8 y 12 lechones.

LECHON: un cerdo bebé.

CARNE DE CERDO: es la carne que proviene de los cerdos. Las chuletas de cerdo, el tocino, el jamón, la salchicha y cortes para asados son ejemplos de carne de cerdo.

CERDA: es una hembra utilizada para reproducir lechones. Las cerdas duran 3 meses, 3 semanas y 3 días preñadas.

DESTETE: procedimiento realizado cuando un lechón es suficientemente grande para comer solo y no depende de ser amamantado por la cerda.



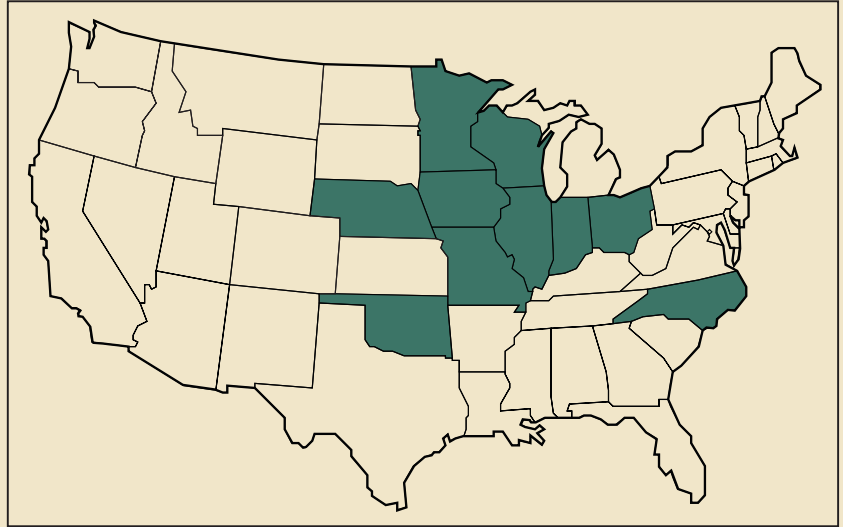
CERDOS U.S. RAZAS:

Hampshire, Duroc, Yorkshire, Chester White, Berkshire, Landrace, Poland China, Spot, Tamworth, Pietrain, Hereford

PRODUCCION DE CERDOS EN ESTADOS UNIDOS

■ Principales Estados Productores de Cerdo:

Iowa	Illinois
Minnesota	North Carolina
Indiana	Oklahoma
Missouri	Nebraska
Wisconsin	Ohio



HISTORIA DEL CERDO

Los cerdos han existido durante, al menos, 40 millones de años.

4900 B.C. — Se cree que los cerdos fueron domesticados por primera vez en China.

1500 B.C. — Se criaban cerdos en Europa.

1493 — Cristóbal Colón se llevó 8 cerdos en su viaje a Cuba.

1539 — Hernando de Soto trajo los primeros 13 cerdos a Estados Unidos a Tampa Bay, Florida. Es conocido como el "Padre de la industria porcina estadounidense".

1542 — Los 13 cerdos de Soto se habían reproducido a 700 cerdos.

1600 — Hernando Cortés llevó cerdos a Nuevo México. 1607 — Sir Walter Raleigh trajó cerdos a la Colonia de Jamestown.

1660 — La población de cerdos en la Colonia de Pensilvania llega a miles. Al final de la década de 1600, el típico agricultor tenía entre 4 y 5 cerdos y suplía su familia con

carne salada, jamón y tocino, el resto era vendido como cerdo en barril.

1700s — Los pioneros empezaron a dirigirse al oeste a finales del siglo 18. Colgaban cajas de madera de los ejes de vagones cubiertos que venían de las praderas y los llenaban de cerditos.

1800s — Los cerdos fueron comercialmente procesados por primera vez para carne en Cincinnati, conocido como "Cerdopolis". A mediados del siglo 19, Cincinnati lideraba la nación en procesamiento de cerdos.

1850s — Los pastores arrearaban sus cerdos por senderos camino al mercado. Cada año se llevaban entre 40,000 y 70,000 cerdos desde Ohio hasta los mercados del este. Una manada de cerdos viajaba de 5 a 8 millas por día y recorría una distancia total de 700 millas.

1887 — Se introdujo el primer vagón de ferrocarril refrigerado por Swift & Co. Los vagones se enfriaban con mezcla de hielo y sal. Las

plantas de procesamiento hoy podrían ubicarse cerca de centros de producción porque ahora se puede enviar la carne y no el cerdo vivo.

1903 — El suero de cólera porcino se desarrolla para eliminar el cólera porcino, un virus que causa fiebre, lesiones en la piel, convulsiones y en general (en animales jóvenes) muerte dentro de 15 días.

1930s — Insulina derivada de cerdos fue usada por primera vez para tratar diabetes.

1971 — La primera válvula cardíaca porcina se usó para reemplazar una válvula cardíaca humana debilitada por una enfermedad o lesión.

1972 — La industria porcina empezó a celebrar en octubre el mes Nacional del Cerdo.

1978 — El 31 de enero, el secretario Bob Bergland declaró libre de cólera porcina a los Estados Unidos. Esto fue 99 años después de que el USDA comenzara la investigación del cólera porcino y 17 años después del inicio de

una campaña de erradicación federal y estatal.

1987 — Industria porcina lanza campaña "Cerdo: La Otra Carne Blanca".

1988 — La primera Exposición Mundial del Cerdo en el recinto de ferias en Des Moines, Iowa atrae a 60,000 personas.

1989 — El Consejo Nacional de Productores de Carne de Cerdo (NPPC) presenta el Programa de Aseguramiento de la Calidad de Carne de Cerdo que enfatiza buenas prácticas de manejo, función y uso de productos para la salud animal.

2011 — La Junta Nacional de Carne de Cerdo (National Pork Board) cambió su eslogan de "Cerdo: La Otra Carne Blanca" a "Cerdo: Inspírate".

HISTORIA DEL CERDO

CERDO

PROFESIONES:

genetista animal, científico de alimentos, transportista, toxicólogo, procesador, mercadeo, especialista de bienestar animal, nutricionista, científico de medio ambiente, ingeniería en procesamiento de alimentos

IMPORTANCIA DE LAS PROFESIONES:

TOXICOLOGO — A **Toxicologist** estudia los efectos de productos químicos potencialmente dañinos a personas, animales y medio ambiente, y encuentra formas de reducir o controlar la exposición a estos productos químicos. Los toxicólogos veterinarios son importantes para la salud humana y animal. La toxicología veterinaria abarca desde sustancias químicas naturales producidas por plantas, animales, bacterias y hongos, hasta efectos de medicamentos, aditivos para alimentos, radiación y agentes ambientales en animales y humanos. Los toxicólogos veterinarios informan y educan al público, a los veterinarios de práctica privada y a los estudiantes de medicina veterinaria sobre los peligros para las mascotas, el ganado y la vida silvestre.

ESPECIALISTA DE BIENESTAR ANIMAL: — Un **Especialista De Bienestar Animal** planifica y ejecuta experimentos para determinar las mejores condiciones ambientales o mejores prácticas para dirigir procesos como el transporte o el destete. Trabajan directamente con animales y también en laboratorios para hacer del bienestar de los animales una prioridad. Algunos trabajan con un solo tipo de animal mientras que otros trabajan con muchos tipos de animales. Los especialistas en bienestar animal informan lo que encuentran a otros científicos, agricultores y público en general. Algunos trabajan para el gobierno federal, universidades o industrias privadas, mientras que otros trabajan en industrias dirigidas al consumidor, como firmas de auditoría de bienestar, organizaciones de comida rápida y restaurantes, u organizaciones interesadas en promover el bienestar de los animales.

CICLO DEL CERDO



El período de gestación (preñez) de los cerdos es de 3 meses, 3 semanas y 3 días. Poco antes del parto (parir), las cerdas se trasladan a la sala de parto y se colocan en un área especial llamada paridera. Esta jaula tiene rieles para evitar que la cerda se acueste sobre sus lechones, dándole espacio para amamantar. Cada puesto también tiene lámparas de calor para mantener calientes a los lechones. Las cerdas suelen tener de 8 a 12 lechones a la vez. Esto se llama camada. Los lechones pesan alrededor de 2-1/2 libras al nacer y permanecerán en la paridera durante 3-4 semanas o hasta que pesen entre 10 y 15 libras. La mayoría de las cerdas darán a luz de 2 a 3 camadas cada año.

Una vez que los lechones alcanzan la edad y el peso adecuados, se destetan de la cerda y se trasladan al destete. Aquí, los lechones reciben una dieta especial de una mezcla de maíz, soya y suplementos de vitaminas y minerales para mantenerlos saludables y a crecer rápidamente. Los cerdos permanecerán en el destete hasta que alcancen alrededor de 50 a 60 libras.



Del destete, los cerdos se trasladan a los granjas de engorde. Aquí, continuarán comiendo alimento a base de granos como el maíz y la soya hasta que alcancen un peso de mercado de aproximadamente 280 libras. Un cerdo come alrededor de 870 libras de maíz y 120 libras de proteínas y minerales para alcanzar peso de venta.

U.S.

INSPECCIONADO Y
APROBADO POR EL
DEPARTAMENTO DE
AGRICULTURA
DESDE 38



Cuando los cerdos alcanzan el peso de mercado, son llevados al procesador en camiones. Los camiones especiales tienen sistemas de goteo y agujeros a ambos lados para mantener a los cerdos frescos y cómodos. Una vez que la carne ha sido procesada, se inspecciona para garantizar que sea segura, saludable y esté correctamente etiquetada y empaquetada.

CERDOS

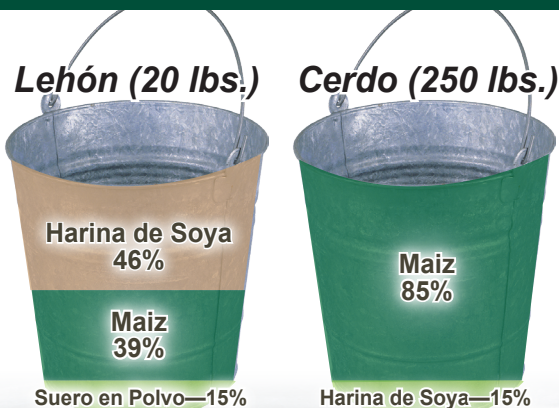
DATOS CURIOSOS:

El cerdo es la carne **más consumida del mundo.**

El cerdo **no suda.**

El cerdo es uno de los pocos animales **que no come en exceso.** Ellos comen hasta cierta cantidad de calorías y luego dejan de comer.

LOS CERDOS Y SU DIETA



Estas son dietas de muestra con totales aproximados. También se pueden agregar oligoelementos, vitaminas y otros suplementos. Los animales comen para satisfacer sus necesidades de energía (calorías) cada día, no comen en exceso. Los animales jóvenes que están creciendo activamente tienen mayores requerimientos de proteínas que los animales mayores. A medida que el animal envejece, las necesidades de proteínas (harina de soja) disminuyen.

BIENESTAR ANIMAL

NUTRICION: Al igual que los humanos, los cerdos necesitan una dieta nutricionalmente equilibrada para estar saludables. Los granjeros y los nutricionistas de los animales trabajan juntos para garantizar que sus cerdos tengan todos los nutrientes que necesitan a medida que crecen. La cantidad de estos nutrientes no es la misma para todos los cerdos. Cosas como la edad, el peso, la raza, la temperatura y el consumo de agua influirán en las cantidades de estos nutrientes que se mezclarán en su alimentación. Dos ingredientes importantes en la dieta de un cerdo son el maíz y la soja. Debido a esto, muchos agricultores que crían cerdos a menudo también cultivan maíz y soja. Los cerdos también beben hasta 14 galones de agua al día, por lo que es importante que tengan agua potable segura y limpia.

ALOJAMIENTO: Aquí en Illinois, podemos tener climas muy extremos. Mantener a los cerdos en las granjas los protege de las condiciones extremas del clima y de depredadores e infecciones y enfermedades dañinas para su sano crecimiento. Las granjas de cerdos se mantienen a una temperatura y humedad controlada para asegurar que están cómodos y confortables.

QUE? SABIAS?

Durante la Guerra de 1812, un emparador de Nueva York llamado Uncle Sam Wilson envió varios cientos de barriles de cerdo salado a las tropas estadounidenses. Cada barril tenía el sello "EE. UU.". Fue así como el "Tío Sam" llegó a representar al gobierno de los Estados Unidos.

El dicho "Living High on the Hog" se originó en el ejército donde los reclutas recibieron cortes de carne hombro y pierna, mientras que los oficiales del ejército recibieron cortes de carne de la parte superior del lomo.

El cerdo más grande registrado es un Polaco Chino llamado "Big Bill", propiedad de Burford Butler de Jackson, Tennessee. Pesaba 2,552 libras y medía 9 pies de largo.